

MÁS DE 18.000 VISITANTES PROFESIONALES SE REÚNEN EN H&T 2025, QUE CONSOLIDA UNA CITA IMPRESCINDIBLE ARROPADA POR EL SECTOR

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, ha cerrado hoy su vigesimoséptima edición con más de 18.000 visitantes profesionales, más de 500 empresas y entidades y 17 países representados. Han sido tres jornadas de máxima actividad en una convocatoria muy ambiciosa que ha clausurado con un reconocimiento especial a José Luis Yzuel, presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España, en el marco de los H&T Awards

El sector ha elogiado las cifras de negocio conseguidas en esta edición, así como por el nivel de las firmas presentes, el perfil de los profesionales que han participado y su capacidad real para la gestión de compras, y la heterogeneidad de oportunidades comerciales en la zona expositiva

Junto a los H&T Awards, hoy también se ha hecho entrega de los galardones del Premio a los Mejores Vinos de H&T 2025, que celebran su octava edición, y se han reconocido a escuelas de hostelería de la provincia en el XI Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

Málaga, 5 de febrero de 2025.- Finaliza una gran edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, con más de 18.000 visitantes profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística convocados a tres jornadas de máxima actividad en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La cita de 2025 crece en indicadores -más de 500 empresas y entidades, así como 17 países representados-, y gana en calidad en cuanto al perfil del visitante, que se ha caracterizado por su alta capacidad de compra. La dimensión del salón se visibiliza también en la concurrencia de las patronales sectoriales a nivel nacional, que han arropado la convocatoria y que anualmente se suman aportando conocimiento, compromiso y sus propios encuentros y foros. Es el caso de la Confederación Empresarial de Hostelería de España y la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía, que han celebrado el V Foro Nacional de Hostelería; la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos); la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos); la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas), y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, que también ha desarrollado su Comité Ejecutivo.

Todo ello refuerza su posicionamiento como uno de los encuentros sectoriales más importantes del sector en el ámbito nacional, aportando a la industria oportunidades comerciales de primer nivel, internacionalización y tendencias para un mercado global.

Cabe destacar que en su última jornada se ha reconocido la trayectoria en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera de José Luis Yzuel, presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España, en el marco de los H&T Awards. También se ha hecho entrega de los galardones del Premio a los Mejores Vinos de H&T 2025, que celebran su octava edición, y se han reconocido a escuelas de hostelería de la provincia en el XI Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga. En el acto de clausura han participado la concejala de Innovación, Digitalización y Captación de Inversiones del Ayuntamiento de Málaga, y edil responsable de FYCMA, Alicia Izquierdo; el presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; el director gerente de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, Lisardo Morán; el presidente del Comité Organizador de H&T 2025, de la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos) y de Hostelería de Andalucía, Javier Frutos; el vicepresidente ejecutivo de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos), Javier Hernández, y la vicepresidenta de la Asociación de Empresarios de Playa de la Costa del Sol (Aeplayas), Patricia Ojeda.

Han coincidido en apuntar el alto nivel de la zona expositiva con una muestra de productos y proyectos punteros en el sector, además de la trayectoria de los profesionales que han sido partícipes del programa de contenidos, lo que afianza el nivel de excelencia y calidad de H&T.

Galardones H&T Awards y Mejores Vinos H&T 2025



H&T ha cerrado la edición de 2025 con la entrega de premios de unas distinciones claves para el salón por su compromiso con la innovación, saber y calidad, tanto en los ámbitos hostelero, hotelero y turístico, como en un producto que es clave para el liderazgo gastronómico de los destinos, caso del vino.

En los H&T Awards, cuyo objetivo es reconocer el talento y la innovación dentro del ámbito de la hostelería y la industria turística, se han reconocido, además de la trayectoria de José Luis Yzuel, la labor de grandes empresas y pymes, así como micropymes, emprendedores, *spin-offs* y *startups*, y pymes andaluzas desde distintas ópticas. Con 21 candidaturas presentadas, el premio a mejor pyme andaluza ha sido para IURBAN, en la que también ha sido finalista Paraty Hotels. Mientras que en la categoría dirigida a micropymes, emprendedores, *spin-offs* y *startups* el galardón ha recaído en Orbisk, que recibirá además una dotación económica de 1.000 euros. Los finalistas en esta categoría han sido AMALia y Yurest. Por su parte Macrun-Girbau se ha alzado con el premio en la categoría dirigida a grandes empresas y pymes, siendo finalistas Winterhalter y Bunzl.

Por otra parte, también se han entregado las nueve categorías de la octava edición del Premio Mejores Vinos de H&T, certamen consolidado en el salón en su apuesta por la calidad del sector vitivinícola, y que durante la primera jornada del salón celebró su cata final. En vinos de licor secos el ganador ha sido Carpe Diem blanco seco bajo velo de flor de la bodega Carpe Diem con el expositor de H&T Sabor a Málaga. En la sección de vinos espumosos el premio ha recaído en Tartratos de la bodega Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe) y el expositor Sabor a Málaga. El ganador en la categoría vinos rosados ha sido Capuchina Vieja Kium, elaborado por Bodegas y Viñedos de la Capuchina, expositor de H&T Vinodoble. En el apartado de vinos blancos jóvenes el galardón ha sido para Colección Mil de Marqués de Villalua, expositor Viñafiel. En blancos fermentados y/o criados en barrica el premio ha sido para Lagar de Proventus Alvarinho Sobre Lías, elaborado por Tresmano, expositor Pebar. En la categoría vinos tintos roble el ganador ha sido Viña Salceda 'La Rellanilla' de Viña Salceda con el expositor Pebar. En vinos dulces ha sido elegido Piamater de Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe) del expositor Sabor a Málaga. El mejor vino tinto con crianza ha sido Balcón de Pilatos, elaborado por Valdemar del expositor Pebar. Y, por último, en la categoría vinos tintos jóvenes ha resultado ganador Tinajas de Fontedei con el expositor Sabor Granada.

XI Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga

En este último día también se ha premiado y reconocido el trabajo y esfuerzo del alumnado de las escuelas de hostelería de la provincia, objetivo fundamental del Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga que organiza la Diputación Provincial a través de su marca promocional de productos agroalimentarios. En esta edición el galardón ha recaído en Javier López León de la Escuela de Hostelería Benahavís, quedando como finalistas también José Antonio Portillo Moreno de La Fábrica Escuela de Hostelería de Antequera y Rubén Ruiz Machuca del IES La Rosaleda.

H&T ha estado organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), del Ayuntamiento de Málaga. La Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía ha sido Premium Partner. Ha tenido como promotores institucionales al Ayuntamiento de Málaga, así como a la Diputación Provincial de Málaga a través de Turismo y Planificación Costa del Sol y la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales han participado la Asociación de Empresarios de Playas Málaga-Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). Por su parte, han participado como Golden Partners Makro y Nespresso Professional. Cervezas San Miguel y Solán de Cabras han sido Silver Partnes. Además, Gastrocampus de Innovación impulsado por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo ha sido Bronze Partner.

Toda la información del salón se puede consultar en www.salonhyt.com, y en los perfiles de [Facebook](#), [Instagram](#), [X](#) y [LinkedIn](#).

